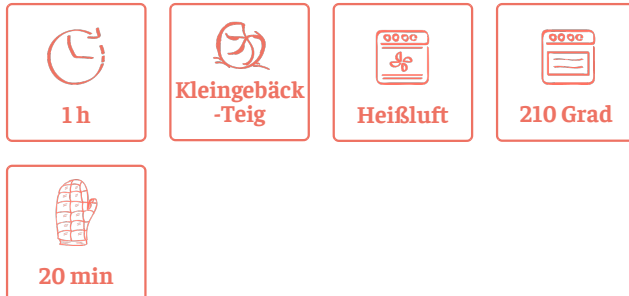


# EINFACHE KÖRNERWECKERL

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 134 Bewertungen



Meine Kinder lieben es, Weckerl frei nach ihren Wünschen zu gestalten und zu bestreuen. Dies funktioniert mit diesem Teig einfach perfekt – nebenbei sind die Vollkornweckerl auch noch sehr gesund und daher die ideale Jause für Schule & Kindergarten.

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehle, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und zu runden Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und in der Körnermischung wälzen.
- 3** Die Weckerl am Backblech nochmals ca. 10-15 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 14 RUNDE WECKERL

#### TEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 700
- 20 g zimmerwarme Butter
- 10 g frische Germ
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz

#### ZUM WÄLZEN

- Körnermischung nach Wunsch (z.B. Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Mohn)